Salvis Combi-Steamer Evolino II



Mode d'emploi



Table de Matières

Article No. 502488 Version 1.0 2/2008
Oftringen, 12.8.2008 kus

Légende: DEL = Lampe témoin

Chère cliente,
Cher client,

Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement ce "Manuel d'installation et le Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en mode «air pulsé», «vapeur», «mixte», (la combinaison des deux) et en mode «basse température».

Les modes de cuisson

Vapeur		La cuisson «vapeur» est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourés de vapeur.
Mixte		La cuisson «mixte» figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.
Air pulsé		La cuisson «air pulsé» est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie
Touche multifonctions		Fonctions pouvant être attribuées à la touche multifonctions: Régénérer, Cuisson BT, Cuisson Delta-T, E/2 puissance de chauffe réduite

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

1.1 Installation



Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

1.2 Opération



Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !

Le four mixte doit être utilisé uniquement
-- par du personnel avisé
-- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
-- en l'absence de dérangement.



Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur.



Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.



Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.
En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.



Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société Salvis AG est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société Salvis AG, CH-4665 Oftringen, Tél. +41 62 788 1818.

Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

1.3 Evacuation d'air

Les buées et les vapeurs sont refroidies par un dispositif de refroidissement intégré, elles s'écoulent. Il n'est pas impérativement nécessaire d'installer une hotte d'évacuation.
Au cas où une hotte est installée, sa construction doit respecter les prescriptions de la norme.

1.4 Hotte de Condensation Option

La hotte est contrôlée automatiquement par le four mixte.
Pendant la cuisson les vapeurs gênantes sont condensées en passant par condenseurs à lames, refroidis par air.

1.5 Douchette

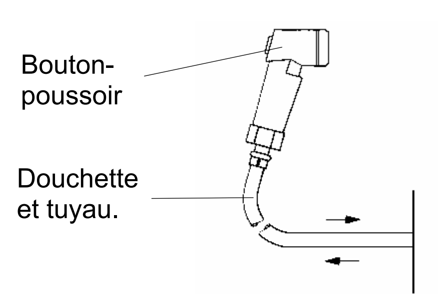
L'appareil est équippé d'une douchette qui se trouve sous la porte.



De l'eau s'écoule uniquement si l'appareil est mis en circuit.

Comment travailler avec la douchette:
Retirer la douchette et la maintenir à une main. Appuyer sur le bouton-poussoir avec l'autre.

Comment enrouler la douchette:
Laisser le tuyau se retirer lentement. Il s'enroule automatiquement.





Utiliser la douchette uniquement pour le nettoyage de l'espace cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures!

Arrêt de l'amenée d'eau

L'amenée d'eau peut être arrêtée comme suit :

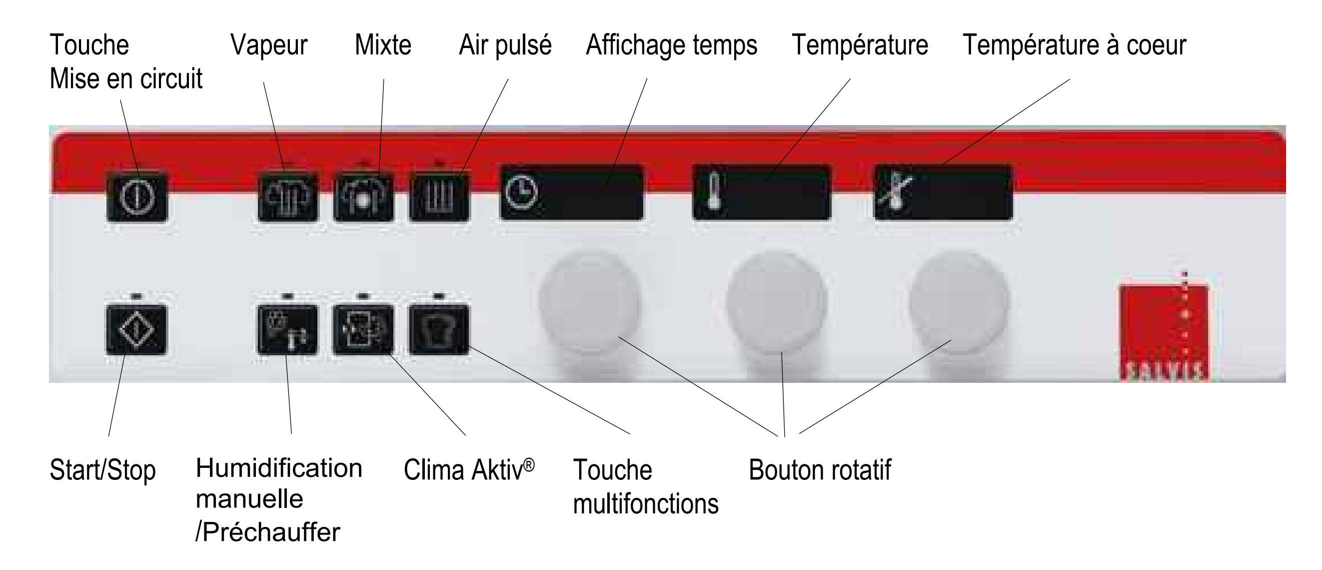
1. Mettre le four hors circuit
2. Appuyer sur les touches , simultanément, les maintenir appuyées,

   puis appuyer sur = restart.
   Après 2 sec. environ un signal retentit, le message temporaire 313 apparaît indiquant que la douchette est inactivée.
3. Si un nouveau changement est désiré, mettre le four hors circuit et répéter le processus (voir 2).

Appeler le service après-vente pour une réparation éventuelle.

2. Tableau de commande et description des fonctions

2.1 Tableau de commande Evolino II



2.2 Description des fonctions – Eléments de commande

Touche MISE EN CIRCUIT



Appuyer sur la touche - le four est prêt à marcher.
L'éclairage de l'espace cuisson est allumé.
Affichage: La diode DEL du mode de cuisson «vapeur» est allumée
Temps 0:00, Température 99°C,
Température à coeur - **OFF**
Appuyer de nouveau sur la touche - Le four s'éteint.
Toutes les diodes DEL et l'éclairage de l'espace cuisson s'éteignent.

Touche START/STOP



La touche démarre et arrête le processus de cuisson.
La diode DEL clignote tout au long du programme.

Touche MODE DE CUISSON «VAPEUR»



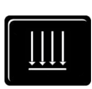
Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 99°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 130°C

Touche MODE DE CUISSON «MIXTE»



Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 130°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30° - 250°C

Touche MODE DE CUISSON «AIR PULSÉ»



Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 150°C apparaît dans le champ température.
Plage de températures: 30 - 300°C

Touche vapeur manuel / préchauffer – refroidir



De l’eau est vaporisée dans l’espace de cuisson tant que la touche est maintenue.
Sélection en modes de fonctionnement Cuisson mixte, Cuisson à air chaud et Cuisson BT possible.
La fonction **Préchauffer – refroidir** amène la température de l’espace de cuisson du système de cuisson mixte à une valeur nominale prédéfinie.
Si la température de l’espace de cuisson est inférieure à la température nominale, celui-ci sera réchauffé.
Si la température de l’espace de cuisson est trop élevée pour le mode de cuisson suivant, le système de cuisson mixte est refroidi.

Touche Clima-Aktiv®



La commande de déshumidification **Clima -Aktiv**® peut être activée dans tous les modes de fonctionnement, sauf Cuisson à la vapeur.
Mode d’activation réel appuyer brièvement.
Appuyer sur la touche **Clima-Aktiv** – le LED s’allume
En cas d’activation de **Clima-Aktiv**®, la vapeur s’échappe de l’espace de cuisson et l’atmosphère de cuisson s’assèche.

En cas d’utilisation des modes de fonctionnement **Cuisson mixte** et des programmes spéciaux
Régénérer, Cuisson BT, et Cuisson Delta-T, il est possible d’utiliser la touche pour assurer une régulation de l’humidité.

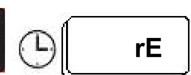
Il est possible de régler différents paliers de 1 à 5 en appuyant plusieurs fois sur la touche. Plus le palier est élevé, plus l’humidité est importante.

Touche multifonctions «M»



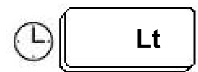
Sélection: touche vapeur manuel + touche M
Fonctions attribuables:
- Régénérer
- Cuisson BT,
- Cuisson Delta-T

Touche multifonctions avec fonction banquet/régénérer

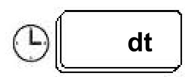
Appuyer sur la touche: le LED s’allume. **140°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.
Plage de températures **90° - 180°C**.
Fonctions supplémentaires:
Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson BT

Appuyer sur la touche: le LED s’allume. **80°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.
Plage de températures **30 -120°C**.
Fonctions supplémentaires:
Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson Delta-T

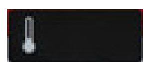
Appuyer sur la touche: le LED s’allume. **40°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.
Plages de données:Temp. **20°C – 80°C; KT 0°C – 99°C**.
Fonctions supplémentaires:
Bain de vapeur et déshumidification

MINUTERIE + AFFICHAGE numérique à 3 chiffres



Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant:
de 0:00 à 24.0 h.
Pour mettre en marche continue „- - -“, tourner vers la gauche.
Le temps est affiché jusqu’à 10 heures maximum au rythme d’une minute, ensuite au rythme de 10 minutes (affichage à 3 chiffres).

TEMPÉRATURE + AFFICHAGE numérique



Régler la température de cuisson avec le bouton tournant:
de 30 à 300°C.
Tant que le four chauffe, un point rouge reste allumé en bas à droite du display.
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle.
Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

TEMPÉRATURE À COEUR + AFFICHAGE numérique

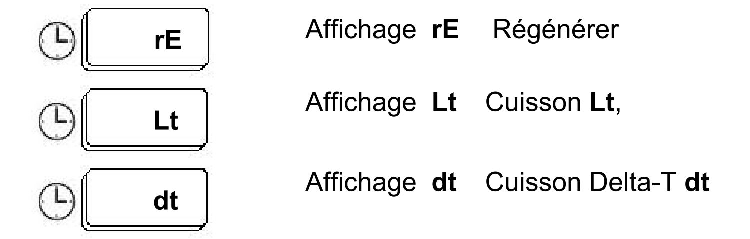


Il est possible d’activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Plage de températures à coeur: 20 - 99°C.
Régler la température à coeur avec le bouton tournant.
L’affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *** - - - *.**
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle. Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

2.3 Sélection/modification des fonctions de la touche multifonctions

La sélection ou modification des fonctions souhaitées de la touche **M** est possible par saisie manuelle. Appuyer simultanément sur la touche **P** et la touche **M** pour ouvrir la mémoire **M**, un signal acoustique est émis.

Utiliser le bouton tournant pour attribuer les fonctions souhaitées à la touche:



Appuyer sur la touche **M** pour enregistrer les fonctions attribuées et confirmer ce dernier par une signal acoustique.

La touche M ne peut être effectuée que par une fonction spéciale.

Il est possible de quitter la mémoire **M** à tout moment en appuyant sur la touche ARRÊT/MARCHE

3. Mise en service du Combi-Steamer



Avant de mettre le four en service: ouvrir le robinet d‘eau!

Si la température ambiante du four est au dessous de +5°C, veiller à ce que le four soit à la température ambiante de la pièce avant de le mettre en service.



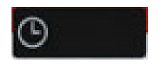
Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT. La diode DEL s’allume.
Le four est prêt à marcher.

3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson

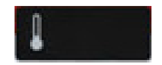
Choisir le mode de cuisson désiré

 Vapeur,  Mixte,  Air pulsé,  Touche multifonctions

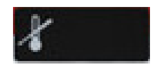
La diode du mode de cuisson choisi s’allume.



Temps de cuisson
Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant.



Température de cuisson
La température en sortie d‘usine du mode de cuisson choisi est affichée.
Régler la température désirée avec le bouton tournant.



Température à coeur - uniquement pour les fours Evolino II
La température à coeur peut être activée pour tous les modes de cuisson.
L’affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *** - - - ***
Régler la température à coeur désirée avec le bouton tournant.

Remplir le four
Piquer et enfoncer la sonde dans le centre du mets.
Uniquement pour les fours Evolino II.



Déshumidification Clima-Aktiv®- uniquement pour les fours EVOLINO II
Peut être activée pour tous les modes de cuisson, sauf pour le mode vapeur.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson en cours.
Appuyer sur la touche **Clima-Aktiv**®.. La diode DEL s’allume.



Appuyer sur la touche START/STOP. La diode clignote.
La diode du mode de cuisson choisi se met à clignoter.



Si besoin, appuyer sur **la touche Humidification manuelle**.

Le programme se met en route
Le temps marche à reculons. Les deux points de l’affichage temps sont allumés.
En cas de température à coeur activée, la température désirée est affichée.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson, le moteur du ventilateur et la chauffe s’arrêtent. Le temps de cuisson est interrompu tant que la porte est ouverte.
On peut interrompre la cuisson avec la touche START/STOP.

Fin de programme
Le four s'éteint automatiquement.
Un signal sonore retentit pendant 30 secondes.
Il peut être coupé par la touche START/STOP.
Temps 0:00 et la température de la phase du programme,
et diode du mode de cuisson achevé s'éteint.

Mémoire
Les données de cuisson écoulées sont réaffichées.
Toutes les diodes DEL des modes de cuisson achevés restent allumées en permanence. Un nouveau programme peut démarrer.

Modification des données pendant la cuisson
Appuyer sur la touche MODE DE CUISSON. Procéder aux modifications: modifier le temps, la température ou la température à coeur avec les boutons tournants. Le programme tiendra compte des modifications, mais celles-ci ne seront pas mémorisées.



Si on éteint le four avec **la touche MISE EN CIRCUIT**, les données sont effacées.

3.2 Combitronic® Combinaison des modes de cuisson

Le système de Combitronic ® permet de combiner le déroulement de trois modes de cuisson au maximum se déroulant dans l'ordre suivant:

 Vapeur,  Mixte,  Air pulsé,  Touche multifonctions

Régler les données pour chaque mode de cuisson à l'aide des boutons tournants.

Mode de cuisson 1 Vapeur	**Mode de cuisson 2** Mixte	**Mode de cuisson 3** Air pulsé	**Mode de cuisson 4** Multifonction
x	x	x	x
x	x		x
x	x	x	
x		x	x
x			x
	x	x	x
	x		x
		x	x
x	x		
x		x	
	x	x	

Comment démarrer une combinaison:

 + 2 Modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches **simultanément**

 + 3 Modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches comme décrit et

\+ Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.
puis sur la 3ième ou sur le troisième
dans 5 secondes. Les DELS des modes de cuisson activés sont allumées.

Combitronic ® commence en appuyant sur la touche Start/Stop.

3.3 Température à coeur

On peut activer la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Si on active la température à coeur pour plusieurs modes de cuisson dans un programme, il faut toujours augmenter la température à coeur du prochain mode de cuisson.

3.4 Pré-programmation du temps

Il est possible de programmer une cuisson maximum 24 heures à l'avance.
Choisir ou activer le programme de cuisson. Charger le four.

Pré-programmation du temps:



Appuyer sur la touche START/STOP pendant 3 secondes. Le display temps indique **0:00**.



Avec le bouton tournant temps, indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche.



Appuyer sur la touche START/STOP. La diode clignote. La préprogrammation temps est active et le four se met en marche à l'heure préprogrammée.



Effacer la préprogrammation du temps: appuyer rapidement sur **la touche START/STOP.** La diode s'éteint.



Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser trop longtemps les produits alimentaires à la température ambiante.

4. Programmes spéciaux

4.1 Fonction: HACCP (Option)

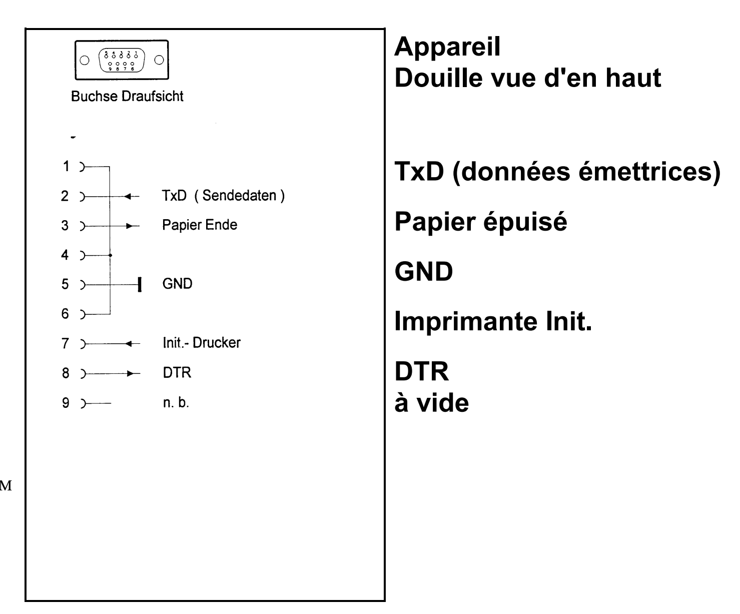
Pour chaque programme de cuisson, il y a un journal indiquant toutes les données de la cuisson.
Si une imprimante est branchée à l'appareil, on peut faire imprimer le journal à condition que l'imprimante puisse imprimer au moins 40 lettres/signes par ligne et qu'elle ait un port de communication sériel. Données de l'imprimante: 9600,N,8,1.
Le port de connexion de câble se trouve sur le côté droit du panneau de contrôle.

4.1.1 Port de communication sériel / Interface

Fiche No.
EXTERNE douille Min-D
à 9 broches (9pin. Min-D bushing)

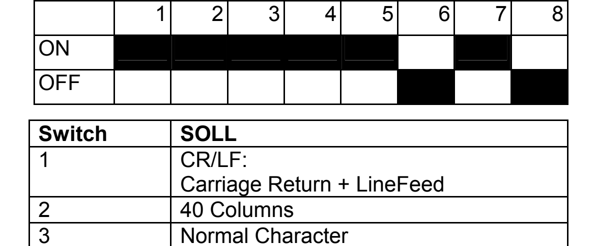
Fonction:
RS 232 C
Port de communication sériel
(9600, N, 8, 1) (Serial interface)
9600 BAUD, 8 bits d'information
(data bit), EVEN PARITY,
1 STOP BIT

Connecter l'imprimante ™



Settig of DIP Switch Thermal Printer NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)



	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

4.1.2 Sélectionner et imprimer le journal



Le câble de connexion est à installer ou à retirer seulement si l'imprimante et l'appareil sont éteints. Dans le cas contraire, la commande électronique de l'appareil ou l'imprimante risque d'être endommagée.

Allumer l'appareil et ne pas mettre de cuisson en route.
Pour imprimer le journal, il est important que la minuterie de l'appareil soit à l'heure réelle.

Démarrer la fonction HACCP:


Appuyer sur la touche «humidification manuelle» pendant environ 3 secondes

Sélectionner le journal d'un jour (seule possibilité)

1 5	Régler le jour désiré à l'aide du bouton rotatif «temps».
8	Régler le mois désiré à l'aide du bouton rotatif «température».
2	Régler l'année désirée à l'aide du bouton rotatif «température à coeur»

Imprimer:


Appuyer sur la touche START/STOP, le journal est imprimé.

Terminer l'impresson HACCP journal


Appuyer sur la touche «humidification manuelle», la programmation automatique standard s'affiche.

4.1.3 Impression d'un programme de cuisson (exemple en °C)

Impression	Commentaire
--	
Appareil No. 100100	
Modèle Evolino II	
Imprimé le 15.12.07 16:00	➔ Nombre d'heures total de service de l'appareil
Heures de service 1	
TC prise toutes les 3 minutes	
--	
Date 15.12.2007	➔ Date de la cuisson
Produit: : 8	➔ Progr. No.
	➔ Début de la cuisson du programme sélectionné
15:00 1 Désirée 99°C Humidité 100%	➔ Mode de cuisson « **vapeur »** = **Humidité 100%**
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h	
15:20 2 Désirée 130°C Humidité 15%	➔ Mode de cuisson « **mixte »** = **Humidité 15%**
15:30 2 00:10 h Temps de maintient 00:10 h	
15:40 3 Désirée 150°C Humidité 0%	➔ Mode de cuisson **« air pulsé » = Humidité -0%**
15:40 3 TC °C :67	➔ Relevé de la température à coeur (CT) toutes les 3 minutes.
15:45 3 TC°C 20 23 26 29 31 34 37 40	
16:00 3 TC°C 43 46 49 51 54 57 60 63 66	➔ Temps de maintient le temps que la température programmée a été maintenue
16:30 3 00:00 h Temps de maintient 00:45 h	
Consommation d'énergie: 1,4 kWh	➔ Consommation d'énergie du programme
--	
--	
Appareil No. 100100	
Modèle Evolino II	
Imprimé le 15.12.07 16:00	
Heures de service 1	
CT prise toutes les 3 minutes	
--	
Date : 15.12.2007	
Produit: 0 BT	
15:00 1 Désirée 99°C Humidité 15%	➔ Mode de cuisson **« basse température (BT)** = **Humidité 15%**
15:10 1 00:10 h Temps de maintient 00:10 h	
Consommation d'énergie: 0,5 kWh	
--	

4.2 Nettoyage de la chambre de cuisson

4.2.1 Nettoyage automatique Avec Autoclean (Option)

Autoclean permet un nettoyage entièrement automatique de l'espace cuisson. Il suffit de sélectionner le programme de nettoyage selon le degré de saleté et le nettoyage se fait tout seul.
Il faut d'abord connecter le four, puis installer ***Autoclean*** selon les instructions fournies avant de mettre le nettoyage en marche.

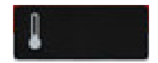
Mode d'emploi



Avant d'allumer le four mixte Evolino II équipé du système *Autoclean,* ouvrir le robinet d'eau! Un signal sonore retentit si l'arrivée d'eau est fermée ou si la pression d'eau est insuffisante. Pour des raisons de sécurité l'appareil ne doit pas être mise en service.

 + 

Le four est hors service.
Appuyer sur la touche Programme **«P»** et la maintenir appuyer.
En même temps appuyer sur la touche **Mise en circuit.**
L'affichage indique **A1 et *Autoclean* est activé.**



Sélectionner avec cette touche le programme de nettoyage selon le degré de saleté.
6 programmes sont au choix

1. **A 1** Lavage rapide, rinçage à l 'eau
2. **A 2** Degré de saleté 1
3. **A 3** Degré de saleté 2
4. **A 4** Degré de saleté 3
5. **A 5** Degré de saleté 4
6. **In** Pour la mise en service et après le changement de bidons.



Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (Start/Stop) pour démarrer le programme de nettoyage.

Programmes Autoclean

Il y a plusieurs programmes au choix selon le degré de saleté de l'espace cuisson.

Affichage	Encrassement de l'espace cuisson	Durée env.	Programmes
A1	Rinçage rapide pour un four légèrement encrassé ou entre deux cuissons au cours de la journée.	2 min.	Rinçage à l'eau
A2	Four légèrement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de légumes et de viandes.	50 min.	Détremper, nettoyer 1x, rincer, sécher
A3	Four moyennement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de rôtis et de grillades.	1,20 heures	Détremper, nettoyer 2x, rincer, sécher
A4	Four encrassé par la cuisson répétée de légumes, de rôtis et/ou de grillades	1,50 heures	Détremper, nettoyer 3x, rincer, sécher
A5	Four très encrassé, en partie très brûlé, par la cuisson permanente de rôtis et de grillades.	2,30 heures	Détremper, nettoyer 4x, rincer, sécher
In	Mise en service et changement des bidons.	2 min.	



La fonction de refroidissement est activée automatiquement dans le cas où la température de l'espace cuisson serait supérieur à 80°C.



Avant la cuisson veiller à ce que pas de restants de nettoyant ou rince-éclat soient à l'intérieur. Si nécessaire utiliser la douchette.

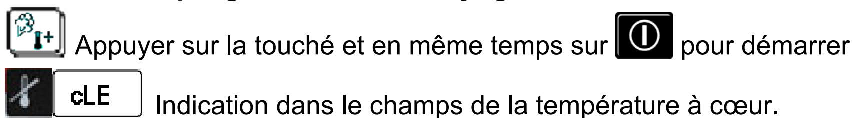
4.2.2 Nettoyage Autoclean en différé

Il est possible de préprogrammer le démarrage au maximum 24 heures à l'avance.
Appuyer sur la touche START/STOP pendant 3 secondes.
Avec le bouton tournant temps, indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche.
Autoclean se mémorise comme les autres programme et peut s'imprimer.
Pour la sortie de protocoles il est indispensable que l'heure et la date affichées sur le four soient justes – voir sec. 6.1.

4.2.3 Nettoyage manuel

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Démarrer le programme de nettoyage



Appuyer sur la touché et en même temps sur pour démarrer

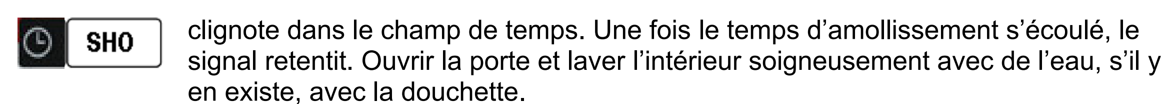
cLE Indication dans le champs de la température à cœur.

Appuyer pour démarrer le programme de nettoyage. L'appareil se refroidit ou se chauffe jusqu'à ce que les valeurs prescrites soient atteintes (température max. 60°C). Les restes de graisses et d'aliments sont amollis.

SPr clignote dans le champs de temps et un signal sonore annonce que les valeurs préscrites sont atteintes. Ouvrir la porte, le signal s'arrête. Vaporiser dans l'intérieur un produit spécial à nettoyer.

Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis AG, Ce sont des produits spécialement développés, testés et approuvés pour l'utilisation dans les fours mixtes. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson.
Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

Fermer la porte et laisser agir le produit à nettoyer. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi amollis.



SHO clignote dans le champ de temps. Une fois le temps d'amollissement s'écoulé, le signal retentit. Ouvrir la porte et laver l'intérieur soigneusement avec de l'eau, s'il y en existe, avec la douchette.

drY est indiqué dans le champ de temps, une fois la porte est fermée. La chambre de cuisson sèche.

End est indiqué dans le champ de temps, le signal retentit est annonce que l'espace est sec.

End est indiqué dans le champ de la température à coeur. Le programme de nettoyage est terminé.

⚠ SHO est indiqué dans le champ de la température à coeur en cas d'une panne de courant. Tourner le bouton correspondant, l'affichage disparaît.

Appuyer, le four est prêt à marcher.

⚠ Les fours Evolino sont équipés de la douchette. Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures. Ne jamais vaporiser de l'eau dans un four chaud.

⚠ S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion ou les aliments en sont influencés.
Pour terminer, sécher l'intérieur et laisser la porte ouverte un petit peu pour ventiler la chambre de cuisson.

4.2.4 Consignes de sécurité Installation



Les instructions relatives à l'installation sont à lire attentivement.

Consignes de sécurité



Utiliser uniquement le nettoyant **Salvis MULTI-CLEAN spécial** et le rince-éclat **Salvis MULTI-CLEAN .** Ces produits sont conçus spécialement à cet usage. Les dispositifs de sécurité du four sont conformes aux clauses de la réglementation relative à l'eau potable en ce qui concerne l'usage de ces produits.

En cas d'utilisation d'autres produits (nettoyant et rince-éclat) il y a des risques de dégâts. Dans ce cas, Salvis AG décline toute responsabilité pour les dégâts consécutifs.



Changer ou remplir les bidons de nettoyant et de rince-éclat:
Suivre les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtement de protection est obligatoire.



Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant la marche du programme *Autoclean*. Nettoyant, rince-éclat ou eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle, il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.



Au cas ou l'appareil n'est pas utilisé pendant plus longtemps, laver le système Autoclean très soigneusement avec de l'eau tiède, afin d'éviter le collage de nettoyant et rince-éclat sur les éléments intégrés.

Enlever les raccords à vis des bidons et placer les bouts des tuyaux avec les filtres dans de l'eau tiède. Démarrer Autoclean avec la phase **In (Mise en service)** et rincer l'espace soigneusement jusqu'à ce que aucun nettoyant ne reste dans les tuyaux et dans l'espace

Avant de procéder au nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince-éclat dans les bidons. **Contrôle visuel !** Si nécessaire, changer ou remplir les bidons. S'assurer que le raccord rouge est pour le nettoyant et le bleu pour le rince-éclat.

Vérifier qu'il n'y a plus de nourriture dans l'espace cuisson.

Raccordement

Pour le raccordement du nettoyant et du rince éclat, voir croquis.
Un pictogramme collé sur le four indique les raccordements à faire.





Fixer les tuyaux des bidons aux branchements respectifs du four à l'aide des brides de serrage fournies.
Pour le premier branchement et également pour l'échange, dévisser les couvercles des bidons nouveaux et visser les couvercles avec les tuyaux respectifs.
Attention: Raccord rouge pour le nettoyant
Raccord bleu pour le rince éclat!
Observer les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtements de protection est obligatoire.
Si vous avez besoin des tuyaux plus longs, les commander chez nous.



Placer les deux bidons plus bas ou au même niveau que le four mixte.
Veiller à ce qu'ils soient facilement accessibles pour l'échange.
La hauteur d'aspiration maximale entre le bidon et le branchement au four est de 1.50 m et la longueur des tuyaux maximale est de 10 m.

Comment changer les bidons – Nettoyant et Rince éclat



S'il n'y a plus suffisamment de nettoyant ou de rince éclat dans les bidons, il faut les changer ou les remplir**.**
Attention: Raccord rouge pour le nettoyant et raccord bleu pour le rince-éclat

Interruption d'un programme de nettoyage en cours

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé de telle sorte qu'il ne reste aucun résidu de nettoyant ou de rince éclat dans l'espace cuisson en cas d'interruption d'un programme de nettoyage.



En cas d'interruption d'un programme de nettoyage, le four ne peut être remis en marche qu'après un rinçage.

Interruption provoquée par une coupure de courant ou par l'arrêt du four avec la touche Mise en Circuit



Si le courant est rétabli, l'indicateur affiche **AC**



Appuyer maintenant sur la touche Start/Stop pour commencer le rinçage.



Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant le programme A*utoclean.* Nettoyant, rince éclat et eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

5. Préchauffer-refroidir (Active Temp)

L'appareil doit toujours être préchauffé ou refroidi avent cuisson.

La fonction **Préchauffer-refroidir** permet d'amener la température de l'espace de cuisson du système de mixte à une température nominale prédéfinie.

Si la température de l'espace de cuisson est inférieure à la température nominale, celui-ci sera réchauffé.
Si la température de l'espace de cuisson est trop élevée pour le mode de cuisson suivant, le système de cuisson mixte est refroidi.

Le concept 'Préchauffer' sera utilisé au sens de l'expression 'Préchauffer-refroidir' dans le cadre des explications de processus suivantes.

Préchauffage – refroidissement manuel

Le préchauffage manuel est réalisé par l'application d'une température nominale dépassant de 20% la température nominale du mode de cuisson.

- Cette fonction est sélectionnée à l'aide de la touche **Préchauffer**.
  Après saisie du programme de cuisson, ou sélection d'un programme enregistré, sélectionner la fonction **Préchauffer** en appuyant sur la touche correspondante. Après activation de la touche Arrêt/marche, le voyant **Préchauffer** s'allume et l'indicateur de temps affiche la valeur « **Prh** », la température réelle (+20% inclus) apparaît dans le champ d'affichage de la température.
- Une la température nominale atteinte, un signal acoustique est émis, l'indicateur de temps affiche la valeur **Prh** et le message **End** apparaît dans le champ d'affichage de la température.
  Le signal acoustique est répété à intervalles réguliers jusqu'à ce que les portes soient ouvertes.
- Charger l'appareil, fermer les portes, le programme démarre automatiquement par la 1ère étape de cuisson.
- L'ouverture des portes durant la période de préchauffage interrompt le **préchauffage**.
  Après fermeture des portes, le processus de préchauffage reprend jusqu'à atteindre la température nominale.
- La température nominale est préservée pendant 1 heure au maximum.
- L'interruption du préchauffage à l'aide de la touche Préchauffer provoque le passage direct du processus à la 1ère étape de cuisson.

6. Paramètres de l’appareil

6.1 Réglage des paramètres d’exploitation Evolino II

Les paramètres sont réglés de façon correcte à la livraison de l’appareil.
S’il devait tout de même s’avérer nécessaire de modifier des données, tel par ex. la date et l’heure (Heure d’hiver / d’été,
imprécisions), veuillez procéder comme suit:
Mettre l’appareil en marche et veiller à ce qu’aucun programme de cuisson ne soit actif.

Réglage de l’heure 1:23 appuyer au moins 2 secondes sur la touche Bain de vapeur manuel.

Affichage bref de la version de logiciel puis de **Pr** dans l’affichage de temps, et de **End** dans l’affichage de température.

Il est ensuite possible de saisir les différents paramètres comme indiqué dans le tableau à l’aide des sélecteurs rotatifs de temps et de température.



Affichage temp Bouton rotatif | Affichage température Bouton rotatif | Affichage température à coeur Bouton rotatif

Niveau	Pos	Commentaires	Min	Max	Standard ServicePrg	Valeurs réglées
1	101	Heures	0	23		00-23
1	102	Minutes	0	59		00-59
1	103	Jour	1	31		1-31
1	104	Mois	1	12		1-12
1	105	Année	0	99		0-99
1	106	Format de la date	0	1		0 = DMY24; 1:DMY2
1	107	Commutation So/Wi	0	1		0: off; 1: Europe
1	108	Unité °C,°F	0	1		0: °C ; 1: °F
1	109	Langue	0	1		0: Allemand; 1: Anglais
1	110	Durée du signal fin de programme	0	999	sec	30 sec
1	111	Durée du signal fin d’étape de cuisson	0	10	sec	0
1	112	Mode Show	0	1		0: off; 1: on
1	113	Eteindre lumière pour ouverture de porte	0	1		0: off; 1: on
1	114	Adresse appareil	0	99		
1	115	Durée de consignation de la température à cœur	0	30	sec	
1	117	No Cool-Down	0	1		0: Cool-Down enabled 1: Cool-Down disabled
1	118	Disconnectible hand shower	0	1		1 = Hand shower on 0 = Hand shower off

Enregistrer à l’aide START/STOP après réglage ou modification des paramètres d’exploitation.

L’appareil est à nouveau prêt à l’emploi, l’affichage de l’heure indique 0:00 et l’affichage de la température 99°C.

7. Erreur

7.1 Messages d'erreur

Défaut	Description	Réaction, dépannage
Err001	La porte est ouverte	Pause! Fermer la porte ou éliminer le défaut sur le commutateur de la porte.
Err113	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 1 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err114	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 2 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1) **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err115	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 3 ème sondeP2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err116	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 4 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err117	Sonde de condensa-tion de vapeur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de sonde P3. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible!**
Err311	Absence de pression d'eau	Mode cuisson: Avertissement / nettoyage automatique: Pause Ouvrir le robinet. Éliminer la cause de la pression d'eau insuffisante à l'extérieur de l'appareil. Vérifier le fonctionnement du pressostat. Attention! L'appareil fait une pause en nettoyage automatique! **L'appareil peut être utilisé sans eau en mode cuisson!**
Err313	Douchette est inactivée	Un message temporaire apparaît indiquant que la douchette est inactivée

7.2 Dérangements mineurs et remèdes

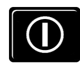
Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.



Informer le service après-vente
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La DEL de la touche Marche/arrêt ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'appareil ne démarre pas	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser le correctement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis MULTI CLEAN
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint

8. Fin de marche



Mettre le four hors circuit avec **la touche MISE EN CIRCUIT**.
Fermer **le robinet d'eau**.
En cas d'une interruption de service prolongée, débrancher le four.

Attention Porte



Il s'échappe de la vapeur brûlante.
Ouvrir la porte prudemment en l'ouvrant d'abord de quelques centimètres pour permettre à la vapeur de s'échapper.



9. Nettoyage et entretien

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Entretien des joints de porte

D’une manière générale, un joint de porte est une pièce d’usure.

La durée de vie d’un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

- Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.
- Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d’entretien suivantes:

- Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l’aide d’un produit nettoyant dégraissant doux.
- Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre. Même si l’appareil n’est pas utilisé, laisser la porte ouverte.
- Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S’il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d’éviter que de la vapeur et de l’air ne s’échappent de l’appareil.
- Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu’ils y demeurent, celui-ci se désagrège à ces endroits.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Salvis.

Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante.
Ouvrir pour nettoyage.
Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage du panneau

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.



Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression ou d’un épurateur de vapeur. Les jets d’eau risquent d’endommager des éléments de construction de l’appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes. Pas de jet d’eau dans une enceinte trop chaude !

Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisses à fond à l'eau pure.

Il serait même préférable de travailler avec deux filtres, dont l'un trempera toujours dans un bain de nettoyage.

Nettoyage des égouttoirs

Nettoyer les deux égouttoirs, celui sur la porte et celui sous la porte, au moins une fois par semaine, respectivement si nécessaire.

Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane d’air

Nettoyage au moins chaque semaine, respectivement selon encrassement.

Mettre le four à l’arrêt et le laisser refroidir.

Décrocher le filtre anti-graisse

Décrocher les supports (porte-plaque)

Retirer les vis de la tôle chicane

Retirer la tôle chicane et la nettoyer

Nettoyer le filtre d’écoulement.

Nettoyer l’espace interne.

Vis de fixation
Tôle chicane d‘air
Filtre anti-graisse
Support (porte-plaque)
Egouttoir

Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.





Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air

10. Accessoires et équipement en option

Elément inférieure, acier inoxydable 6x2/3	ouvert 10 glissières/10 niveaux
Appuie murale	1 paire
Filtre anti-graisses 6x2/3	Recommandation: Un 2ième filtre pour changer
Nettoyant Salvis	1 litre avec pistolet pulvérisateur Bidon 10 litres
Pulvérisateur à pompe de pression	Contenu 1,5 litre
Grille	GN 2/3 Acier inoxydable ou chromé
Plaque pâtissière	GN 273 Acier inoxydable, émaillé ou aluminium perforé profondeur 20 mm
Récipients/bacs	GN 2/3 Acier inoxydable ou émaillé, perforé ou non-perforé, profondeur, 40, 65, 100.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Phone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895
www.salvis.ch
info@salvis.ch

SALVIS